



Gewurztraminer

Grand Cru ZINNKOEPFLE

Dégustation

- Robe :** Jaune très dorée
Couleur soutenue et reflets brillants
Belle onctuosité, présence de larmes
- Nez :** Très exubérant mais fin, expressif et complexe
Notes fruitées (litchi) et florales (roses)
Nuances épicées et compotées
- Bouche :** Attaque ample et charnue, le cépage domine
Vin solaire, liquoreux
Arômes de fruits mûrs (abricot compotés, mirabelles mûres)
Quelques arômes de fleurs délicates (primevères sauvages)
Longue fin de bouche sur les épices (cannelle, girofle)



Suggestion d'accord mets / vins

- A déguster sans rien, juste pour le plaisir
Fromages secs (vieux Gouda, vieux Parmesan et Pecorino) Tommes de brebis (Ossau Iraty)
Viandes aux cuissons lentes, tajine d'agneau, gigot de 7 heures aux aromates
Fruits rôtis (abricots) poires au vin blanc et épices
Gâteaux de Noël alsaciens aux épices (Bredalas) Kouign Amann

Conseils de dégustation

- A boire frais mais non glacé. Préférer le rafraîchissement en seau à glace
Beau potentiel de garde de 10 ans ou plus

Elaboration

- Charte d'élaboration : AOC Grand Cru
Vendanges exclusivement manuelles et triées
Légère surmaturité des raisins à la récolte

Données œnologiques

- | | | | |
|--------------|---------------------|----------------------|-------------|
| Millésime : | 2016 | Degré d'alcool : | 12,5° |
| Cépage : | Gewurztraminer | Sucres résiduels : | |
| Terroir : | Calcaro-gréseux | Altitude : | 200 à 440 m |
| Exposition : | Sud-Ouest / Sud-Est | Rendement autorisé : | 55 hl/ha |
| Localité : | Westhalten | | |

Habillage



Parcelle



